



现做现卖，不放任何添加剂，原料一目了然，每天做十几锅。

## 幸福生活“炒”出来

30多年来，他用一口大铁锅，一块块地瓜蔗糖制作出了香甜酥脆的蔗糖花生米、蔗糖核桃仁、蔗糖爆米花等各种点心，不仅给城里百姓的生活增添了许多甜蜜，也给他的家庭带来了幸福。

他叫杨其全，1955年出生在薛城区沙沟镇殷庄村，1983年，他只身来到枣庄打工。跟人打工，也只能解决自己的吃饭问题，而养家糊口可不是件小事，于是，他先后做了几次大些的生意，但都以失败告终。有一次，他看到别人卖烤地瓜，便算了一笔账，发现烤地瓜的收益非常可观，比起打工和做大生意，挣钱更稳妥。之后他也做起了烤地瓜生意。

“做细水长流的小生意，只要不怕吃苦，讲究信誉，就永远不会

折钱……”这是杨其全的切身体会。一次，妻子买下了商贩贩卖的有瑕疵的便宜地瓜，杨其全回家听说后全部倒在了一边，并教育妻子，顾客是上帝，咱不能让上帝收了咱的饭碗呀。

生意好了，名声大了，杨其全的想法也更多了。用地瓜蔗糖制作香酥点心在薛城是一门古老的传统手艺，为了将这门手艺学到手，杨其全就回到老家拜师学艺，终于掌握了制作流程。乡下的老把式，往往最受城里人的欢迎，杨其全的生意更加红火了，一个人实在忙不过来，他又聘请了一对夫妇做帮手。

制作雪红果也是杨其全的拿手绝活。每天早上5点钟，他就爬起来，手工制作几十斤的雪红果，带到市场卖，他说，虽然雪红果制

作比较麻烦技术含量高，但产品全了才能吸引更多的消费者前来。

每天早晨9点多钟，杨其全的摊点前便挤满了顾客，那一锅锅现做现卖的蔗糖点心，还没有凉透就被抢购一空。杨其全说，越是这样，他越得把好质量关，芝麻、核桃、花生、冰糖等每一种配料他都亲自去进货，而且买质量最好价格最高的那种。

如今，杨其全经过自己的努力拼搏和实实在在的付出，不仅买上了几十万元的一套房子，还把两个女儿养大成人，各自成了家。他还将老母亲接到城里的家里，让老母亲也享受安逸的生活。

(记者 孙慧英 王震 文/图)



炒一锅雪红果要炒翻百余遍。



加工的品种越来越齐全。



地瓜蔗糖点心炒好后，压平再一刀刀地切成片晾干后才能卖。



这位女顾客告诉记者，她经常来买，因为觉得没有添加剂吃得放心。